Se il vino è questione di sensi,
affidati a chi ha il sesto senso.

Friuli Venezia Giulia | Marco Scolaris

Cabernet Franc

Collio Doc

Proprietà	Famiglia Scolaris
Inizio attività	1924
Vitivinicoltura	Tradizionale
Ettari	25
BTG prodotte	120.000



CABERNET FRANC

Vino rosso

Codice 50360

Annata s.a.
Tipologia Rosso fermo
Colore Rosso
Territorio Collio
Vitigni Cabernet Franc

Sostenibilità Convenzionale
Vitigni Cabernet Franc 100%
Vinificazione Macerazione sulle bucce da 8 a 10 giorni a temperatura controllata di 25°- 28°C
Suolo Marne ed arenarie stratificate di origine eocenica
Abbinamento Grigliate miste, gnocchi al ragù, gulasch, stinco di vitello
Vista Colore rubino carico con riflessi leggermente scuri.
Olfatto Il profumo speziato è intenso e persistente grazie anche al sentore di peperone rosso.
Gusto Struttura morbido-tannica. Franco e dal forte carattere al palato.
Affinamento 5 mesi in botti di cemento e 2 mesi in bottiglia
Sistema di allevamento Doppio capovolto (cappuccino) e guyot
Sesto d'impianto 5000 ceppi/ha
Resa per ettaro 90 q.li/ha
Grado alcolico 12,50 % vol
Temperatura di servizio 14°-16°